

2 コースディナーメニュー

【メイン 下記から1品】

- ・マトウダイのフィレとイカ墨のリゾット シソの天ぷら添え
- ・ギンダラのキャラメリゼ マラバーペッパーソースとチンゲンサイ添え
- ・トマトのリゾット 野菜とサフランのクスクス
- ・リブアイグリル フォアグラとパルメザンチーズのマカロニ
- ・子豚の肩肉とラックのロースト スパイシーセモリナ添え

【デザート 下記から1品】

- ・ライチのソルベとラズベリーのピュレ レモンとポピーのフォーム
- ・レモンのソルベとタイバジルのジュレ シュガースフィアと共に
- ・バナナのキャラメリゼとパッションフルーツクリーム、ラム酒のグラニテ、ココナッツムース
- ・タイベリーのジュレ カラマンシーのメレンゲを添えて
- ・チョコレートとリキュール漬けチェリーの「黒い森」デザート

アップグレードメニュー

【メイン】

- ・メインロブスターのグリルとフライドポテト スパイシーエマルジョンソース (追加\$25)
- ・ウニのエスプーマ、キャビア、ゆで卵の自家製スパゲッティ (追加\$65)
- ・アカシアハニーとコリアンダーの鴨の串焼き カブの照り煮とフォアグラ (二人前 追加\$60)
- ・フランス産雄鶏 フォアグラのローストと肉汁をかけたポテトのコンフィ (二人前 追加\$140)

【デザート】

- ・ビターチョコレートのホットスフレ (追加\$10)

※追加分は現地にてお支払いください。

※内容は変更となる場合がございます。